



Brunello di Montalcino

Riserva Mercatale

2019

La Riserva viene prodotta solo nelle migliori annate dalla selezione delle nostre migliori uve. Produzione limitata.

Vigneti Versante Nord Est di Montalcino a 300 mt d'altitudine. Terreni di medio impasto ricco di argille, fossili marini e alberese.

Allevamento Cordone speronato per le vecchie vigne e Guyot per le nuove parcelle.

Sostenibilità Cura dei vigneti seguendo i dettami dell'agricoltura biologica. Confusione sessuale per la prevenzione della tignoletta, utilizzo di humus organico, semine e sovesci per migliorare la struttura del suolo e la componente organica. Produciamo la maggior parte dell'energia elettrica attraverso l'impianto fotovoltaico aziendale.

Anno 2019

Vitigni 100% Sangiovese

Vendemmia Ultima Settimana di Settembre, raccolta manuale in piccole cassette. Le uve vengono raccolte, vinificate ed affinate separatamente.

Vinificazione Macerazione a freddo delle uve a 5°C in cella frigo per una notte. Fermentazione alcolica 15gg seguita da macerazione sulle bucce della durata di 50 giorni a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi in fase fermentativa.

Affinamento 55 mesi in grande botte di rovere di Slavonia da 35 hl, Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi.

Grado alcolico 14,5%

Colore Vino dal Colore granato vivace, brillante.

Profumo Intenso e persistente, ricco di note fruttate, amarena matura e frutti di bosco, che sfumano su note speziate e balsamiche.

Sapore L'impatto gustativo è armonico ed elegante, con nerbo e carattere, con tannini fitti ed equilibrati che non risultano mai aggressivi.

Abbinamenti Piatti strutturati di carni rosse, selvaggina da penna e pelo, ottimo con i formaggi stagionati Italiani ed esteri.

Temperatura di servizio 18°C

Calici: Si consigliano calici ampi (Borgogna o Bordeaux)